

ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS

Cod.: FH2005

DESTINATARIOS

Dirigido a directores de producción, directores de calidad y técnicos o responsables de empresas de la industria alimentaria y afines con responsabilidad directa o indirecta en diseñar y/o poner en práctica el Sistema de Calidad y Seguridad alimentaria.

OBJETIVOS

- Describir los diferentes enfoques y métodos para el estudio vida útil de los alimentos.
- Detallar los tipos y metodologías de estudio de estabilidad en base a criterios microbiológicos.
- Detallar los tipos y metodologías de estudio de vida útil en base a criterios físico-químicos.

PROGRAMA

1. CONCEPTOS BÁSICOS
 - 1.1. Vida útil
 - 1.2. Tipos de estudios de vida útil MARCO NORMATIVO
 - 1.3. Reglamento 1169/2011
 - 1.4. Reglamento 2073/2005
 - 1.5. IFS food · BRC DEGRADACIÓN DE ALIMENTOS
 - 1.6. Causas
 - 1.7. Enranciamiento hidrolítico
 - 1.8. Enranciamiento oxidativo
 - 1.9. Pardeamiento enzimático
2. ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL FÍSICOQUÍMICOS
 - 2.1. Estudios de vida útil en base a parámetros físico-químicos
 - 2.2. Cinéticas de deterioro
 - 2.3. Estudios acelerados
3. ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL MICROBIOLÓGICA
 - 3.1. Microbiología patógena y alterante
 - 3.2. Estudios directos · Challenge Test
 - 3.3. Evaluación del potencial de crecimiento de Listeria monocytogenes
 - 3.4. Microbiología predictiva ANÁLISIS SENSORIAL
 - 3.5. Propiedades sensoriales
 - 3.6. Pruebas sensoriales



MODALIDAD:
Online

FECHA:
Consultar convocatoria

DURACIÓN:
45 horas

IMPORTE:
335€/alumno (100% Bonificable para trabajadores de Régimen General)

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com